

LIEVITO
SECCO ATTIVO

SafAle™ F-2

Selezionato PER la rifermentazione IN BOTTIGLIA E IN kag

SafAle™ F-2 è stato appositamente selezionato per la seconda fermentazione in bottiglia o in fusti. Questo lievito assimila una quantità molto ridotta di maltotriosio ma assimila zuccheri semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio). È caratterizzato da un profilo aromatico neutro che rispetta il carattere della birra di base e sedimenta in modo molto omogeneo al termine della fermentazione.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante (E/INS491)

SafAle™ F-2 resiste a livelli alcolici elevati (>10% v/v) e consente ai birrai di ottenere tutte le proprietà legate alla rifermentazione:

- Preservazione della birra grazie all'eliminazione dell'ossigeno
- Contributo alla rotondità e agli aromi di maturazione
- Carbonatazione
- Aderisce perfettamente al fondo delle bottiglie o dei fusti e forma una gradevole torbidità quando viene risospeso.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale si consiglia di rispettare le istruzioni di fermentazione raccomandate. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Idealmente a 15°C - 25°C

Inoculo: da 2 a 35 g/hl in funzione del grado alcolico in % e della pre-carbonatazione (CO₂ in g/l) della birra, come indicato nella seguente tabella:

		CO ₂ (g/l)				
		g/hl	0,5	1,5	3	6
Grado alcolico (%)	5	2	7	7	14	
	8	2	7	7	14	
	12	7	14	14	35	

Istruzioni per l'uso:

Reidratazione: SafAle™ F-2 non deve essere reidratato direttamente nella birra.

Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile di peso 10 volte superiore a una temperatura di 25 - 29°C. Lasciare riposare per 15 - 30 minuti. Mescolare delicatamente.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO**Utilizzo:**

Aggiungere da 5 a 10 grammi di zucchero per litro di birra (per ottenere una saturazione di 2,5 - 5,0 g/l di CO₂).
Inoculare la birra addolcita, che dovrebbe essere a temperatura di fermentazione (20-25°C) con il lievito reidratato.
La carbonatazione sarà raggiunta entro 1 o 2 settimane*.
Al termine della rifermentazione, la birra può essere raffreddata e acquisterà rotondità dopo 2 - 3 settimane.
* a 15°C può richiedere oltre 2 settimane.

Analisi tipica:

- Lievito vivo > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu /10⁷ cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ F-2

DESIGNED FOR BOTTLE AND CASK CONDITIONING

SafAle™ F-2 has been selected specifically for secondary fermentation in bottle and in cask. This yeast assimilates very little amount of maltotriose but assimilates basic sugars (glucose, fructose, saccharose, maltose). It is characterized by a neutral aroma profile respecting the base beer character and settles very homogeneously at the end of fermentation.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier: monostearate sorbitan (E/INS 491)

SafAle™ F-2 resists to high alcohol levels (>10% v/v) and allows brewers to obtain all the properties of refermentation:

- Beer preservation thanks to oxygen trapping
- Contribution in roundness and maturation aromas
- Carbonation
- Sticks well at the bottom of the bottles/casks and forms a nice haze when it is resuspended

Given the impact of yeast of the quality of the final beer it is recommended to respect the recommended fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Ideally at 15°C - 25°C (59°F – 77°F)

Pitching: From 2 to 35 g/hl (0,0026 to 0,046 oz/gal in function of the level of alcohol (ABV in %) and the pre-carbonation (CO₂ in g/L) of the beer as mentioned in the below table:

		CO ₂ (g/L) – oz/gal			
		0,5 – 0,0006	1,5 – 0,002	3 – 0,004	6 – 0,008
ABV (%)	g/hl – oz/gal				
	5 - 0,006	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	8 - 0,011	2 – 0,002	7 – 0,009	7 – 0,009	14 – 0,018
	12 - 0,016	7 – 0,009	14 – 0,018	14 – 0,018	35 – 0,046

Instructions of use:

Rehydration:

SafAle™ F-2 should **not be rehydrated directly in the beer**.

Sprinkle the yeast in minimum 10 times its weight of sterile water at a temperature of 25 to 29°C (77°F to 84°F). Leave to rest 15 to 30 minutes. Gently stir.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Usage:

Add 5 to 10 grams of sugar per liter of beer to obtain a saturation of 2,5 to 5 g/L of CO₂ (0,33 to 0,66 oz/gal).

Pitch the sweetened beer, that should be at fermentation temperature with the rehydrated yeast.

Carbonation will be achieved in 1 to 2 weeks*

At the end of refermentation, the beer can be cooled down and will gain in roundness after 2 to 3 weeks.

* carbonation at 15°C/59°F can take over 2 weeks.

Typical analysis:

- Viable yeast > 1.0 *10¹⁰ cfu/g
- Purity : > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu /10⁷ yeast cell
- "Wild" Yeast¹: < 1 cfu /10⁷ yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹. EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life: 36 months from production date. Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ F-2


 AKTIVE
TROCKENHEFE

ENTWICKELT FÜR FLASCHEN- UND FASSFASSREIFUNG

SafAle™ F-2 wurde speziell für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass ausgewählt. Diese Hefe assimiliert nur eine sehr geringe Menge Maltotriose, stattdessen jedoch einfache Zucker (Glukose, Fruktose, Saccharose, Maltose). Sie zeichnet sich durch ein neutrales Aromaprofil aus, respektiert den Charakter des Basisbiers und setzt sich nach Abschluss der Gärung gleichmäßig ab.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator E/INS491

SafAle™ F-2 hält hohen Alkoholgehalten (>10 % V/V) stand und bringt dem Bier alle Vorteile der Nachgärung:

- Bierkonservierung durch Verbrauch von Sauerstoff
- Karbonisierung
- Haftet gut am Boden der Flaschen/Fässer und bildet bei der Resuspendierung eine schöne Trübung

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gärleitungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Idealerweise 15 – 25 °C

Dosierung: 2 – 35 g/hl je nach Alkoholgehalt (% vol) und Vorkarbonisierung (CO₂ in g/l) des Biers gemäß nachstehender Tabelle:

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
Alkoholgehalt (% vol)	g/hl				
	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Anwendungshinweise:

Rehydratation:

SafAle™ F-2 sollte nicht direkt im Bier rehydriert werden.

Streuen Sie die Hefe in mindestens das 10-Fache ihres Gewichts an sterilem Wasser mit einer Temperatur von 25 – 29 °C. 15 bis 30 Minuten ruhen lassen. Vorsichtig umrühren.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Anwendung:

Geben Sie 5 bis 10 Gramm Zucker pro Liter Bier hinzu (um eine CO₂-Sättigung von 2,5 bis 5,0 g/l zu erhalten). Beimpfen Sie das gesüßte Bier, das Gärtemperatur haben sollte, mit der rehydrierten Hefe. Die Karbonisierung ist in 1 bis 2 Wochen* erreicht.

Nach Abschluss der Nachgärung kann das Bier abgekühlt werden und gewinnt innerhalb von 2 bis 3 Wochen einen runden Geschmack.

* Bei 15 °C kann die Karbonisierung mehr als 2 Wochen dauern.

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > 1,0 *10¹⁰ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE /10⁷ Hefezellen
- Wildhefen^{1.}: < 1 KBE /10⁷ Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

^{1.} EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24 °C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafAle™ F-2



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

CONÇUE POUR LA REFERMENTATION EN BOUTEILLE OU EN FÛT

La levure SafAle™ F-2 a été spécialement sélectionnée pour la fermentation secondaire en bouteille ou en fût. Elle assimile une très faible quantité de maltotriose, mais absorbe les sucres plus simples (glucose, fructose, saccharose, maltose). Elle se caractérise par un profil aromatique neutre respectant le caractère de base de la bière et sédimente de manière très homogène à la fin de la refermentation.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E/INS491

SafAle™ F-2 résiste à des niveaux d'alcool élevés (> 10 % v/v) et permet aux brasseurs d'obtenir toutes les propriétés de la refermentation :

- Préservation de la bière grâce à la capture d'oxygène
- Contribution à la rondeur et aux arômes de maturation
- Carbonatation
- Adhère bien au fond des bouteilles / fûts et forme un joli trouble lorsqu'elle est remise en suspension

Étant donné l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, il est recommandé de respecter les instructions de fermentation données. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

Température de fermentation : idéalement, 15 °C - 25 °C

Ensemencement : entre 2 et 35 g/hl en fonction du degré d'alcool (ABV en %) et de la pré-carbonatation (CO₂ en g/l) de la bière, comme mentionné dans le tableau ci-dessous :

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
g/hl					
ABV (%)	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Mode d'emploi :

Réhydratation :

SafAle™ F-2 ne doit pas être directement réhydratée dans la bière.

Saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile à une température comprise entre 25 et 29 °C. Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes. Mélanger doucement.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Utilisation :

Ajouter 5 à 10 grammes de sucre par litre de bière (pour obtenir une saturation comprise entre 2,5 et 5,0 g/l de CO₂).
Ensemencer la bière sucrée, qui doit être à la température de refermentation, avec la levure réhydratée. La carbonatation s'obtient en 1 à 2 semaines*. À la fin de la refermentation, la bière peut être refroidie et gagnera en rondeur après 2 à 3 semaines.

* La carbonatation à 15 °C peut prendre plus de 2 semaines.

Analyse typique :

- Levure viable > 1,0 *10¹⁰ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
- Bactérie lactique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Bactérie acétique : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu /10⁷ cellule de levure
- Levure « sauvage »¹. : < 1 cfu /10⁷ cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage : Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il existe une exception à ces règles.

Durée de conservation : 36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION